СЕМЬ ПОВАРЯТ

ПИРОГИ ПО-РУССКИ



АРКАИМ

ПИРОГИ ПО-РУССКИ

СОДЕРЖАНИЕ





основные блюда

- 1 значок — 350 килокалорий
- 2 значка — 355–450 килокалорий
- 3 значка — 455–550 килокалорий

десерты

- 1 значок — 125 килокалорий
- 2 значка — 130–180 килокалорий
- 3 значка — 185–250 килокалорий

ПИРОГ С БАКЛАЖАНАМИ





на 6—8 порций

для теста:

- мука 2 стакана
- маргарин 200 г
- вода 100 г

для начинки:

- баклажаны 2 шт.
- бекон 100 г
- лук репчатый 1 головка
- яйца 3 шт.
- масло растительное 20 г
- перец черный молотый
- соль

■ Муку разотрите с маргарином и щепоткой соли, добавьте воду и замесите тесто.

■ Для начинки баклажаны, лук и бекон мелко нарежьте, посолите, поперчите и обжарьте на масле.

■ Тесто раскатайте, выложите в форму, сделайте бортики.

■ На тесто уложите приготовленную начинку и залейте взбитыми яйцами. Выпекайте пирог в духовке до готовности.

• Время приготовления 40 минут •

на 6—8 порций

для теста:

- мука 250 г
- масло сливочное охлажденное 125 г
- вода 2 ст. ложки
- желток яичный 1 шт.
- соль ½ ч. ложки

для начинки:

- лук репчатый 1 кг
- сметана 150 г
- мука 15 г
- яйца 3 шт.
- жир гусиный топленый 50 г
- мускатный орех тертый
- перец черный молотый
- соль

■ Из указанных ингредиентов быстро замесите тесто, заверните его в пленку и выдержите в холодильнике 1 час.

■ Для начинки нарежьте лук тонкими кольцами, уложите в сотейник, добавьте немного воды жир, соль, перец, мускатный орех и припускайте до готовности. Затем лук посыпьте мукой и перемешайте со сметаной. Прогревайте смесь 2—3 минуты, охладите. Введите в смесь взбитые яйца, перемешайте.

■ Тесто раскатайте в тонкий пласт, уложите в форму, сделайте высокие бортики.

■ Выложите на тесто луковую массу и выпекайте пирог в духовке 35 минут при 220 °С.





ЛУКОВЫЙ ПИРОГ СО СМЕТАНОЙ

• Время приготовления 1 час 40 минут •

ПИРОГ СО СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНЬЮ

на 6—8 порций

для теста:

- мука 250 г
- маргарин 125 г
- масло растительное 1 ст. ложка
- соль

для начинки:

- яйца 4 шт.
- любисток 10 листьев
- зелень петрушки 1 пучок
- зелень укропа 1 пучок
- лук зеленый 5–6 перьев
- сметана 4 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль

■ Для теста муку смешайте с маслом, солью и нарезанным мелкими кусочками маргарином. Добавляя понемногу воду, замесите тесто. Скатайте его в шар, заверните в пленку и выдержите в холодильнике 30 минут.

■ Для начинки лук и зелень мелко порубите. Яйца взбейте со сметаной, соедините с луком и зеленью, посолите, поперчите.

■ Тесто раскатайте и, уложив в смазанную маслом форму, наколите вилкой. Выпекайте 10 минут при 210 °C.

■ Затем основу пирога достаньте из духовки, уложите на нее начинку и выпекайте пирог еще полчаса, уменьшив нагрев до 180 °C.





• Время приготовления 40 минут •

КУЛЕБЯКА ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА



на 6—8 порций

- тесто слоеное 1 кг
- яйцо 1 шт.

для начинки:

- капуста белокочанная 1 кг
- маргарин 3–4 ст. ложки
- яйца вареные 2–3 шт.
- соль



■ Для начинки капусту нашинкуйте и бланшируйте 5–7 минут, затем откиньте на дуршлаг, охладите. Добавьте рубленые яйца, маргарин, посолите и перемешайте.

■ Тесто раскатайте в пласт по длине противня, толщиной 5 мм. На середину горкой уложите начинку, края пласта соедините и защипните. Кулебяку уложите швом вниз на противень, смоченный холодной водой.

■ Оформите кулебяку фигурками из теста, смажьте взбитым яйцом, наколите вилкой и выпекайте при 250 °C до готовности.

• Время приготовления 50 минут •

на 6—8 порций

для теста:

- мука 3 стакана
- дрожжи 50 г
- маргарин 50 г
- молоко 1 стакан
- сахар ¼ стакана
- яйцо 1 шт.
- соль

для начинки:

- свекла 1 шт.
- клюква 250 г
- цедра тертая 1 лимона
- яйцо 1 шт.
- сахар ⅓ стакана
- крахмал картофельный 1 ст. ложка





ПИРОГ СО СВЕКЛОЙ И КЛЮКВОЙ

■ В теплом молоке разведите сахар, дрожжи, добавьте соль, яйцо, размягченный маргарин и муку. Замесите тесто и дайте ему подняться.

■ Для начинки клюкву разотрите с сахаром. Свеклу натрите на терке, соедините с клюквой и цедрой, перемешайте.

■ Часть теста отложите для оформления, из оставшегося раскатайте лепешку и уложите ее в смазанную маргарином форму. Посыпьте лепешку крахмалом и выложите на нее начинку. Оформите пирог жгутом и сеткой из теста, смажьте яйцом и выпекайте в духовке 20—25 минут при 220 °С.

• Время приготовления 45 минут плюс брожение •

на 6 порций

для теста:

- мука 400 г
- маргарин 200 г
- кефир 200 г
- сода 1 ч. ложка
- соль ½ ч. ложки

для начинки:

- грибы сушеные 125 г
- лук репчатый 50 г
- масло растительное 50 г
- лук зеленый рубленый 2 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль

■ Из указанных ингредиентов замесите тесто и выдержите его на холоде около часа.

■ Для начинки грибы замочите в холодной воде на ½ часа, затем промойте, мелко порубите и смешайте с обжаренным на масле рубленым репчатым луком, посолите и поперчите. Добавьте немного воды, оставшейся от замачивания, и потушите грибы до готовности. Охладите.

■ Тесто раскатайте в лепешку, уложите в смазанную жиром форму, сделайте бортики. На тесто выложите начинку, посыпьте ее зеленым луком.

■ Выпекайте пирог в духовке при средней температуре 20—25 минут, затем увеличьте нагрев и выпекайте еще 10 минут.

■ Подавайте пирог горячим, предварительно дав ему постоять 10—15 минут.



ГРИБНОЙ ПИРОГ



• Время приготовления 1 час 40 минут •

на 4 порции

- тесто дрожжевое (см. стр. 31) 1,5 кг
- яйцо 1 шт.

для начинки:

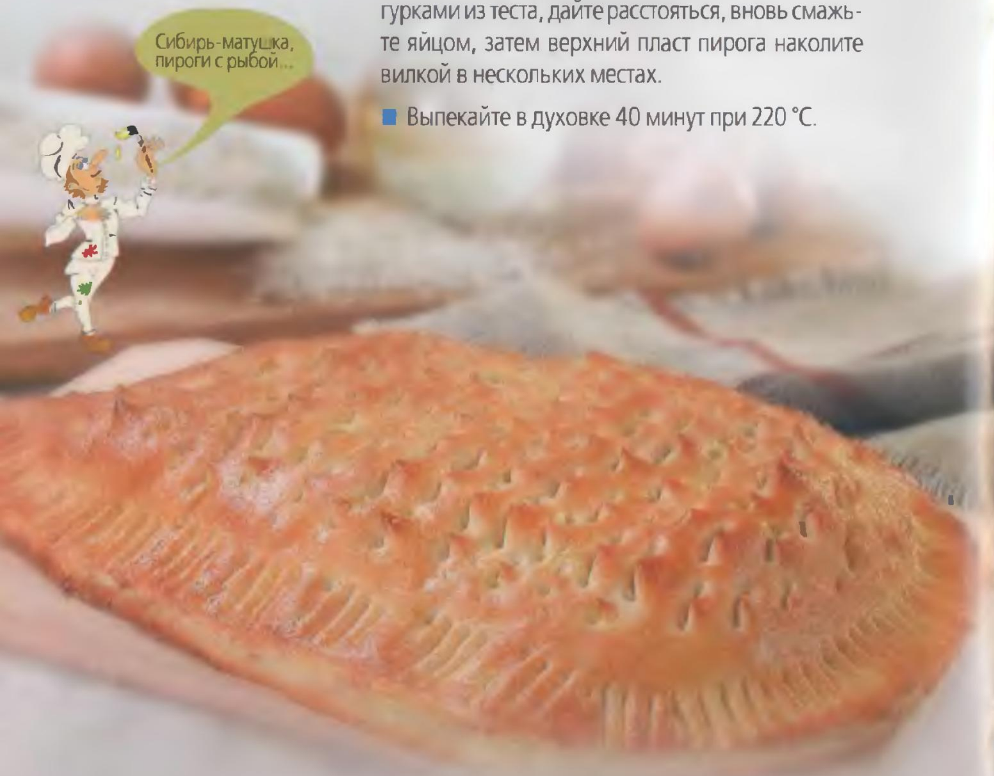
- филе палтуса 800 г
- рис вареный 1 стакан
- масло растительное 4 ст. ложки
- лук репчатый 1 головка
- соль

■ Половину теста раскатайте в пласт толщиной 1 см, уложите на смазанный маргарином противень.

■ На пласт, равномерно распределяя, положите слой риса, смешанного с обжаренным на масле рубленым луком, затем нарезанное кусочками филе рыбы, полейте маслом, посолите и опять положите слой риса. Оставшееся тесто раскатайте в пласт толщиной 0,7 см, накройте им начинку, края пластов защипните.

■ Смажьте пирог взбитым яйцом, украсьте фигурками из теста, дайте расстояться, вновь смажьте яйцом, затем верхний пласт пирога наколите вилкой в нескольких местах.

■ Выпекайте в духовке 40 минут при 220 °С.



ПИРОГ СИБИРСКИЙ С РЫБОЙ И КРУПОЙ

• Время приготовления 1 час •

САРАТОВСКИЙ ПИРОГ С РЫБОЙ



на 10—12 порций

- тесто дрожжевое 1,5 кг
- яйцо 1 шт.

для начинки:

- филе рыбы без костей 3 кг
- лук репчатый рубленый 500 г
- масло растительное 150 г
- перец черный молотый
- соль



■ Приготовьте дрожжевое опарное тесто по основному рецепту (см. стр. 31).

■ Для начинки филе нарежьте тонкими ломтиками, посолите, поперчите по вкусу. Лук обжарьте на масле.

■ Тесто раскатайте в два пласта. Один уложите на смазанный маслом противень, сначала плотно «лесенкой» выложите на него кусочки рыбы, затем — лук. Накройте вторым пластом, защипните края и дайте пирогу расстояться.

■ Смажьте пирог яйцом и выпекайте 40 минут при 230 °С.

• Время приготовления 1 час 15 минут •

ПИРОГ С ЛОСОСЕМ

на 6 порций

- тесто дрожжевое 800 г

для начинки:

- лосось консервированный в масле 250 г
- картофель 3–4 шт.
- лук репчатый 2 головки
- капуста белокочанная 300 г
- масло растительное 2 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль

■ Приготовьте дрожжевое тесто по основному рецепту (см. стр. 31).

■ Для начинки очищенный картофель нарежьте соломкой, лук – кольцами. Капусту нашинкуйте и потушите с добавлением масла. Рыбу измельчите, отделив от заливки.

■ Тесто раскатайте в пласт, уложите на противень, смазанный маслом. На одну половину пласта выложите слоями картофель, рыбные консервы, лук и капусту. Полейте начинку маслом из консервов, посолите и поперчите, затем накройте другой половиной пласта и защипните края. В центре сделайте небольшое отверстие. Дайте пирогу расстояться.

■ Выпекайте в духовке 30–40 минут. Готовый горячий пирог смажьте растительным маслом.





• Время приготовления 1 час 20 минут •



РЫБНИК



на 6 порций

для теста:

- мука 1,2 кг
- вода теплая 2 стакана
- масло растительное 1 стакан
- дрожжи 30–40 г
- соль 1 ч. ложка

для начинки:

- филе рыбы 500 г
- картофель 2–3 шт.
- лук репчатый 1 головка
- масло растительное 2 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль

■ Из перечисленных ингредиентов замесите дрожжевое тесто, дайте ему подняться, затем раскатайте из теста две лепешки.

■ Одну лепешку уложите в смазанную маслом форму. На нее уложите тонко нарезанный картофель, посыпанные солью и перцем крупные куски филе, затем нарезанный лук. Полейте маслом, накройте второй лепешкой и защипните края. Оставьте рыбник в теплом месте на 30 минут для расстойки.

■ Перед выпечкой верх пирога наколите вилкой в нескольких местах. Выпекайте при температуре 200–220 °С.

• Время приготовления 1 час 30 минут •

на 8 порций

для теста:

- мука 3 стакана
- масло растительное 1 стакан
- вода 2 стакана
- соль 1 ст. ложка
- яйца 4 шт.

для начинки:

- рис вареный 2 стакана
- филе палтуса 700 г
- масло растительное 80 г
- яйца вареные 6 шт.
- зелень укропа рубленая
- перец черный молотый
- соль

■ Филе палтуса тонко нарежьте и выдержите в подсоленной воде 12 часов, затем промойте.

■ Для теста вскипятите подсоленную воду с маслом, всыпьте муку, варите, непрерывно помешивая, 5–7 минут, слегка охладите и добавьте по одному яйца. Снова хорошо перемешайте.

■ Раскатайте тесто в два пласта, один уложите на смазанный маслом противень.

■ Для начинки рис смешайте с маслом и укропом, уложите на тесто, посолите, поперчите. Сверху выложите подготовленное филе палтуса и слой рубленых яиц. Накройте вторым пластом, защипните края. Верх пирога наколите вилкой в нескольких местах.

■ Выпекайте пирог в духовке при средней температуре.



ПИРОГ С РИСОМ И ПАЛТУСОМ



• Время приготовления 1 час плюс засолка •

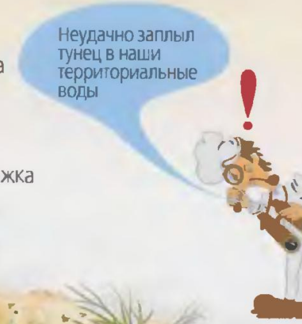
на 4 порции

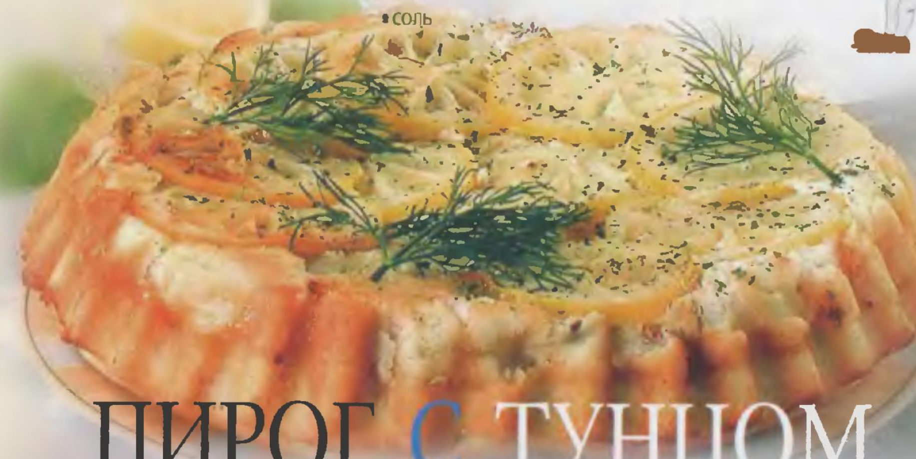
для теста:

- мука кукурузная 115 г
- мука пшеничная 60 г
- молоко 100 г
- маргарин 85 г
- разрыхлитель ½ ч. ложки
- соль ½ ч. ложки
- яйцо 1 шт.

для начинки:

- тунец консервированный в масле 400 г
- шпинат 400 г
- мякоть вареной курицы 200 г
- шампиньоны 70 г
- молоко 100 г
- лук репчатый 1 головка
- лимон 1 шт.
- яйца 2 шт.
- горчица готовая 1 ч. ложка
- мускатный орех тертый
- перец черный молотый
- соль





ПИРОГ С ТУНЦОМ И ШПИНАТОМ

■ Кукурузную муку перемешайте с пшеничной мукой, солью и разрыхлителем. Добавьте яйцо, молоко, растопленный маргарин и замесите жидкое тесто.

■ Форму смажьте маргарином, положите на дно кружок, вырезанный из пергамента, и уложите на него кружочки лимона.

■ Для начинки мякоть курицы пропустите через мясорубку. Шампиньоны и лук нарежьте соломкой. Тунца отделите от заливки, разомните, соедините с курицей, шампиньонами, луком, солью, перцем, мускатным орехом, горчицей и взбитыми с молоком яйцами. Хорошо перемешайте.

■ Половину начинки выложите на лимоны, затем уложите шпинат, а сверху — оставшуюся начинку. Залейте приготовленным тестом и выпекайте в духовке 30 минут при 200 °С.

■ Перед подачей переложите пирог на блюдо и оформите зеленью.

• Время приготовления 1 час •

ПИРОГ СЛОЕНЫЙ С РЫБОЙ

на 8—10 порций

- тесто слоеное 1 кг
- желток яичный 1 шт.

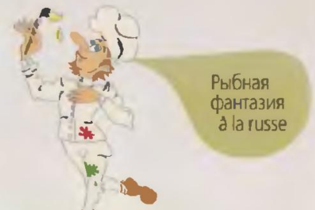
для начинки:

- рыба консервированная в собственном соку 400 г
- лук репчатый 1 головка
- кинза или базилик 1 пучок
- зелень петрушки 1 пучок
- перец сладкий 1 шт.
- рис вареный 200 г
- масло растительное 80 г
- яйцо 1 шт.
- перец черный молотый
- соль

■ Для начинки лук и сладкий перец мелко нарежьте, обжарьте на части масла до размягчения, охладите. Рыбу освободите от заливки, разомните, смешайте с рисом, луком, сладким перцем и рубленой зеленью, посолите, поперчите. Добавьте яйцо и оставшееся масло, хорошо перемешайте.

■ Тесто раскатайте в прямоугольный пласт толщиной 0,5 см, разрежьте его пополам и уложите одну половину на слегка смоченный водой противень. Сверху выложите начинку продолговатой горкой, смажьте тесто вокруг нее взбитым желтком. Закройте фарш полосками теста, нарезанными из второго пласта, прижимая края полосок к бортикам пирога.

■ Смажьте полоски желтком, стараясь не задевать края, чтобы они не слиплись. Выпекайте в духовке до образования румяной корочки.





• Время приготовления 50 минут •

ПИРОГ С МЯСОМ





на 10—12 порций

- тесто дрожжевое 1 кг

для начинки:

- говядина 1,5 кг
- масло топленое 150 г
- лук репчатый 2 головки
- перец черный молотый
- соль

■ Приготовьте тесто по основному рецепту (см. стр. 31).

■ Для начинки лук и мясо пропустите через мясорубку, положите масло, посолите и поперчите. Полученный фарш слегка обжарьте при помешивании, затем добавьте воды столько, чтобы она покрыла мясо на два пальца. Тушите под крышкой на среднем огне, помешивая, до выкипания воды. Охладите.

■ Раскатайте тесто в два пласта. Один пласт уложите на смазанный жиром противень, выложите на него начинку и накройте ее вторым пластом, края подверните под нижний слой теста. Дайте расстояться в теплом месте, затем выпекайте в духовке при средней температуре.

• Время приготовления 1 час 20 минут •

на 10 порций

- тесто дрожжевое 1 кг

для начинки:

- говядина 1 кг
- рис вареный 100 г
- лук репчатый 1 головка
- маргарин 2 ст. ложки
- желток яичный 1 шт.
- зелень петрушки 1 пучок
- перец черный молотый
- соль

■ Приготовьте дрожжевое опарное тесто по основному рецепту (см. стр. 31).

■ Для начинки мясо отварите до готовности, охладите и пропустите через мясорубку. Лук порубите и обжарьте на маргарине. Перемешайте мясо с рисом, луком, рубленой петрушкой, солью и перцем.

■ Тесто раскатайте в виде овальной лепешки, уложите на нее горкой начинку и красиво защипните края. Оформите кулебяку фигурками из теста и оставьте для расстойки на 15–20 минут.

■ Затем смажьте верх кулебяки желтком, наколите вилкой и выпекайте в духовке при 210–220 °С.



КУЛЕБЯКА С МЯСОМ И РИСОМ

• Время приготовления 1 час 20 минут •

ДОНСКОЙ ПИРОГ С ЛИВЕРОМ И ЛУКОМ



на 10 порций

- тесто дрожжевое 1 кг

для начинки:

- ливер (сердце, легкое) 1 кг
- лук зеленый рубленый 1 кг
- лук репчатый рубленый 2 головки
- масло растительное ½ стакана
- яйца вареные 3 шт.
- яйцо 1 шт.
- перец черный молотый
- соль

■ Приготовьте дрожжевое опарное тесто по основному рецепту (см. стр. 31).

■ Для начинки лук обжарьте на масле. Сердце и легкое отварите, пропустите через мясорубку, обжарьте на масле, посолите и поперчите по вкусу. Яйца нарежьте кружочками.

■ Раскатайте ⅔ теста в пласт и уложите его на смазанный маслом противень. Выложите сначала лук, затем ливер и яйца. Накройте пластом, раскатанным из оставшегося теста, и защипните края.

■ Оставьте пирог для расстойки на 30 минут, смажьте взбитым яйцом и выпекайте 40 минут при 230 °С.

• Время приготовления 1 час 50 минут •

КУЛЕБЯКА С КАШЕЙ И ПЕЧЕНЬЮ





на 8 порций

- тесто дрожжевое 1 кг

для начинки:

- печень говяжья 300 г
- крупа гречневая 1 стакан
- масло сливочное 2–3 ст. ложки
- лук репчатый 1–2 головки
- яйца вареные 3 шт.
- перец черный молотый
- соль

■ Приготовьте дрожжевое опарное тесто по основному рецепту (см. стр. 31).

■ Для начинки печень очистите от пленок и протоков, промойте, нарежьте кусочками и обжарьте на масле вместе с рубленым луком. Посолите, поперчите, смешайте с рассыпчатой кашей, сваренной из гречневой крупы с добавлением соли, и рублеными яйцами.

■ Тесто раскатайте в овальную лепешку, уложите на нее фарш и фигурно защипните края. Дайте кулебяке расстояться 15–20 минут.

■ Выпекайте кулебяку в духовке до образования румяной корочки.

• Время приготовления 1 час 40 минут •

на 4 порции

для теста:

- мука 350 г
- молоко 100 г
- дрожжи 10 г
- сало свиное 1 ст. ложка

для начинки:

- ветчина 200 г
- сметана 100 г
- сало копченое 100 г
- картофель 2–3 шт.
- зелень рубленая 3 ст. ложки
- лук репчатый 1 головка
- желток яичный 1 шт.
- перец черный молотый

■ Из указанных ингредиентов замесите тесто и поставьте в теплом месте, чтобы оно подошло.

■ Готовое тесто уложите на противень, смазанный маслом, и полейте сметаной, смешанной с желтком. Сверху разложите натертый на крупной терке сырой картофель и мелко нарезанный лук, поперчите, затем уложите нарезанные кубиками сало и ветчину и посыпьте зеленью.

■ Пирог выпекайте в духовке при средней температуре.





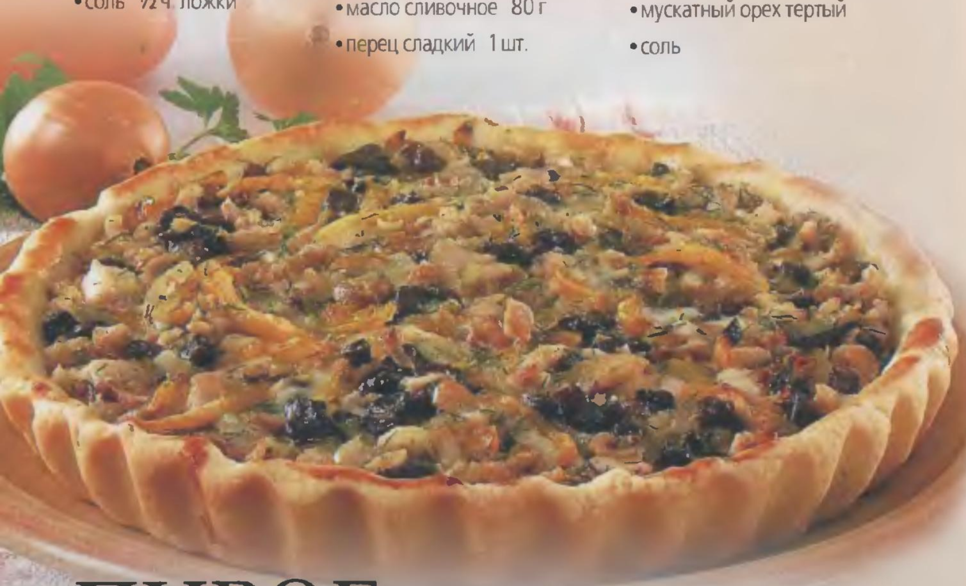
ПИРОГ С ВЕТЧИНОЙ

• Время приготовления 50 минут плюс брожение •

на 8 порций

для теста:
- мука 250 г
- маргарин 125 г
- вода холодная 50 г
- соль ½ ч. ложки

для начинки:
- курица 1 шт.
- грибы 300 г
- лук репчатый 1 головка
- масло сливочное 80 г
- перец сладкий 1 шт.
- яйцо 2 шт.
- сливки 50 г
- зелень укропа 1 пучок
- мускатный орех тертый
- соль



ПИРОГ С КУРИЦЕЙ

■ Порубите муку, соль и маргарин так, чтобы полученная масса напоминала хлебные крошки, добавьте воду и замесите тесто. Скатайте его в шар и выдержите в холодильнике 30 минут.

■ Тушку курицы натрите солью, обжарьте до готовности, охладите, снимите мякоть с костей и нарежьте ее соломкой.

■ Лук также нарежьте соломкой и обжаривайте на масле 5 минут. Затем добавьте нарезанные соломкой грибы и сладкий перец и жарьте при помешивании до готовности. Соедините с курицей, рубленой зеленью, посолите, заправьте мускатным орехом, перемешайте.

■ Тесто раскатайте, выложите в смазанную маслом форму, наколите в нескольких местах вилкой и запекайте 20 минут в духовке при 200 °С.

■ На выпеченную основу пирога уложите начинку, залейте смесью яиц со сливками, посолите и выпекайте еще 20 минут.

• Время приготовления 1 час 50 минут •

на 6 порций

- тесто слоеное 600 г

для начинки:
- курица 1 шт.
- лук репчатый 1 головка
- булка городская ½ шт.
- молоко 1 стакан
- яйца 2 шт.
- шампиньоны нарезанные 2–3 ст. ложки
- сливки ½ стакана
- масло сливочное 100 г
- масло растительное 1 ст. ложка
- мускатный орех тертый
- зелень петрушки и укропа 1 пучок
- перец черный молотый
- соль

■ Для начинки куриную тушку промойте, посолите и жарьте в духовке до готовности. Затем охладите, отделите мякоть от костей и пропустите ее через мясорубку. В фарш добавьте мелко нарезанный и пассерованный лук, рубленую зелень, размоченную в молоке булку, сливочное масло, яйца, соль, перец, мускатный орех, перемешайте.

■ Слоеное тесто разделите на две части и раскатайте каждую в пласт. Один пласт теста выложите в форму, сверху уложите фарш и тушенные со сливками шампиньоны. Накройте вторым пластом теста, края защипните. Сверху сделайте отверстие, смажьте поверхность взбитым яйцом. Выпекайте пирог 45 минут при 230 °С.



ПИРОГ С КУРИНЫМ ПАШТЕТОМ



• Время приготовления 2 часа •

ПИРОГ С СЫРОМ И ШАМПИНЬОНАМИ

на 4—6 порций

- тесто слоеное 300 г

для начинки:

- шампиньоны 400 г
- сыр 125 г
- лук репчатый 2 головки
- масло растительное 1 ст. ложка
- зелень петрушки рубленая
- перец черный молотый
- соль

■ Для начинки лук порубите и обжарьте на масле. Грибы очистите, промойте и нарежьте половинками, сыр – кусочками.

■ Раскатайте тесто в пласт толщиной 5 мм и уложите на смоченный холодной водой противень. На тесто выложите слоями грибы, сыр, лук и зелень, посолите и поперчите.

■ Пирог выпекайте в духовке при 250 °С.





на 8 порций

для теста:

- мука 1,2 кг
- вода теплая 2 стакана
- дрожжи 50 г
- масло растительное 1 стакан
- чай сладкий 1 ст. ложка
- семена кориандра молотые
- ванилин
- соль

для начинки:

- мак 10–12 ст. ложек
- мед 6 ст. ложек

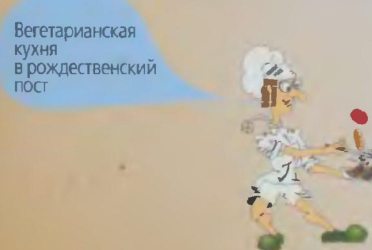
■ Для теста дрожжи разведите в теплой воде, всыпьте 2 стакана муки, перемешайте и поставьте в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется, вымесите его, добавьте соль, масло, пряности, еще раз вымесите и снова дайте подняться.

■ Для начинки мак соедините с медом и варите, помешивая, 5–8 минут, после чего охладите.

■ Тесто раскатайте в пласт толщиной 1 см и, смазав края сладким чаем, переложите его на противень. Сверху выложите начинку. Оформите пирог фигурками из теста и витым бортиком, которые также смажьте чаем.

■ Выпекайте пирог в духовке до готовности.





ПИРОГ С МАКОМ И МЕДОМ

на 8—10 порций

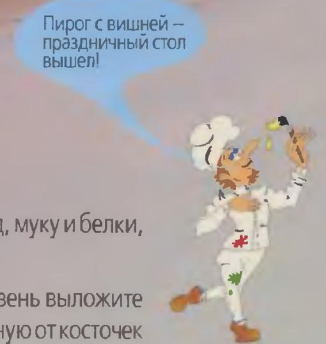
для теста:

- мука 150 г
- сахар 150 г
- масло сливочное 140 г
- яйца 4 шт.
- шоколад тертый 50 г

для начинки:

- вишня 750 г
- сахар 3 ст. ложки
- орехи
- сахарная пудра





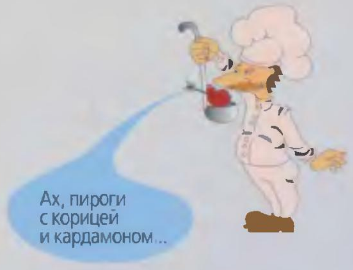
ПИРОГ С ВИШНЕЙ

- Масло взбейте с сахаром. Введите желтки, шоколад, муку и белки, взбитые в пену.
- На смазанный маслом и посыпанный мукой противень выложите смесь слоем толщиной 2 см, сверху положите очищенную от косточек вишню, посыпьте сахаром и рублеными орехами.
- Выпекайте пирог в духовке при средней температуре.
- Охладите и посыпьте сахарной пудрой.

• Время приготовления 50 минут •

на 4—6 порций

- мука 2½ стакана
- кардамон молотый ½ ч. ложки
- корица молотая 1 ч. ложка
- имбирь молотый 1 ч. ложка
- масло растительное или сливочное растопленное 3 ст. ложки
- сметана 1½ стакана
- сода 1 ч. ложка
- маргарин 10 г
- сахар 150 г
- яйца 2 шт.
- сухари панировочные
- сахарная пудра



- Яйца взбейте с сахаром. Муку смешайте с пряностями и содой. Соедините взбитые яйца с маслом, сметаной и мучной смесью.
- Вылейте тесто в смазанную маргарином и посыпанную сухарями форму и выпекайте 30–40 минут при 220 °С.
- Остывший пирог посыпьте сахарной пудрой.



ПРЯНЫЙ ПИРОГ

• Время приготовления 1 час плюс охлаждение •

на 6 порций

- тесто дрожжевое 800 г
- сахарная пудра 2 ст. ложки

для начинки:

- клюква или клубника 1 стакан
- сахар 1 стакан
- крахмал картофельный 2–3 ст. ложки





СЛАДКИЙ ПИРОГ

■ Приготовьте дрожжевое тесто по основному рецепту (см. стр. 31).

■ Для начинки клюкву или клубнику протрите, добавьте сахар, крахмал и перемешайте.

■ Готовое тесто разделите на кусочки, раскатайте из них лепешки, на середину каждой положите по ложке начинки. Края защипните и уложите пирожки швом вниз в смазанную маслом круглую форму на небольшом расстоянии друг от друга. Дайте расстояться.

■ Выпекайте в духовке 25 минут при 200–210 °С. Остывший пирог посыпьте сахарной пудрой.

• Время приготовления 40 минут •

БИСКВИТНЫЙ ПИРОГ

на 6 порций

- яблоки 2–3 шт.
- корица молотая 1 ч. ложка

для теста:

- мука 300 г
- крахмал картофельный 70 г
- сахар 370 г
- яйца 12 шт.
- сахарная пудра 2 ч. ложки





■ Яйца соедините с сахаром и взбейте до увеличения объема в 3 раза.

■ Во взбитую массу всыпьте муку, смешанную с крахмалом, и осторожно перемешайте, добавив нарезанные соломкой яблоки и немного корицы.

■ Выложите массу в форму для выпечки, выстланную пергаментом. Выпекайте при 210 °С, пока бисквит не будет пружинить при надавливании.

■ Готовый пирог посыпьте сахарной пудрой, смешанной с оставшейся корицей.

• Время приготовления 1 час •

на 6—8 порций

для теста:

- масло сливочное охлажденное 150 г
- мука 180 г
- холодная вода 2 ст. ложки

для лимонных сливок:

- вода 400 г
- сахар 85 г
- мука 80 г
- сок 1 лимона
- желтки яичные 4 шт.
- масло сливочное 1 ст. ложка
- цедра тертая ½ лимона

для меренги:

- белки яичные 4 шт.
- сахар 200 г





ЛИМОННЫЙ ПИРОГ С МЕРЕНГОЙ

■ Порубите 150 г масла с мукой так, чтобы полученная масса напоминала хлебные крошки, добавьте воду и замесите тесто. Выдержите его в холодильнике 1 час.

■ Охлажденное тесто раскатайте в пласт, уложите в смазанную маслом форму, наколите вилкой в нескольких местах и поставьте в холодильник на 30 минут.

■ Выпекайте 15 минут при 200 °С. Охладите.

■ Для приготовления лимонных сливок смешайте воду с сахаром, мукой и лимонным соком. Варите смесь 3—4 минуты, непрерывно помешивая. Слегка охладите. Введите яичные желтки и масло, перемешайте. Прогревайте массу на очень слабом огне 2—4 минуты, пока она не загустеет. Охладите. Добавьте цедру лимона.

■ Для меренги взбейте яичные белки до образования устойчивой пены, добавляя сахар в три приема.

■ Залейте основание пирога лимонными сливками, а сверху выпустите из корнетика взбитые белки. Выпекайте 10 минут при 150 °С.

• Время приготовления 40 минут •

на 1 кг теста

- мука 660 г
- вода или молоко 265 г
- сахар 40 г
- масло сливочное или растительное 30 г
- дрожжи 20 г
- соль 10 г
- яйцо 1 шт.

■ Дрожжевое тесто используется для приготовления пирожков, пирогов, кулебяк, ватрушек, булочек.

■ Готовят его двумя способами: безопарным и опарным.

■ Безопарным способом готовят тесто с малым количеством сдобы (масло, сахар, яйца).

■ Опарный способ применяют при изготовлении более сдобных изделий.

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО



Безопарный способ

■ Дрожжи разведите теплым молоком или водой (30 °С), добавьте сахар, соль, хорошо перемешайте до их растворения, введите яйцо и всыпьте муку. Замесите тесто, добавляя в конце растительное масло или размягченное до густоты сметаны сливочное масло. Хорошо вымешанное тесто должно быть однородным, без комков, легко отставать от рук и стенок посуды. Тесто слегка посыпьте мукой, накройте чистой тканью и поставьте в теплое место для брожения на 3—4 часа.

■ Чтобы удалить лишний углекислый газ и обогатить тесто кислородом, делайте обминки, а затем вновь давайте тесту подняться. Первую обминку сделайте через 1—1½ часа, вторую — через 2 часа.

Опарный способ

■ В посуду влейте подогретую до 40 °С воду или молоко (⅔ нормы), добавьте растворенные в воде и процеженные дрожжи, всыпьте половину нормы муки и перемешайте до получения однородной массы. Поверхность опары посыпьте мукой, накройте тканью и поставьте в теплое место для брожения на 2½—3 часа.

■ Когда опара увеличится в объеме в 2 раза и начнет опадать, добавьте оставшуюся жидкость с растворенными в ней солью и сахаром, яйцо, все хорошо перемешайте, введите оставшуюся муку и замесите тесто. Перед окончанием замеса добавьте размягченное сливочное масло. Поверхность теста присыпьте мукой, накройте тканью и оставьте для брожения еще на 2—2½ часа.

■ За время брожения тесто обомните 2—3 раза. Выбродившее тесто увеличивается в объеме в 2½ раза. После надавливания на поверхность ямка медленно выравнивается, тесто не прилипает к рукам и отстает от стенок посуды.

УДК 641.55 (083)
ББК 36.992
П33

Пироги по-русски.– 3-е изд.– Челябинск: Аркаим, 2005.– 32 с.: ил.– (Семь поварят).
П33

ISBN 5-8029-1038-0

В книге собраны самые популярные рецепты пирогов – любимого блюда русской кухни.

УДК 641.55 (083)
ББК 36.992

3-е издание

Издание для досуга

Пироги по-русски



Ответственный редактор Светлана Лощенкова
Научный консультант Ирина Ройтенберг
Дизайн серии – Владислав Кугаевский
Художественный редактор Ольга Воробьева
Художник Евгения Суздальцева
Технический редактор Тамара Анохина
Корректор Екатерина Кашина
Компьютерная верстка – Ольга Воробьева
Фотограф Александр Титаев
Дизайн обложки – Наталья Тихоплав
Фотограф Константин Шевчик
Стилист Елена Брюхина

Блюда приготовлены и апробированы в кулинарной студии издательства «Аркаим»

Подписано в печать 18.11.04. Гарнитура FreeSet. Печать офсетная
ООО «Издательство «Аркаим», ООО «Издательство «Урал Л.Т.Д.», 454091, г. Челябинск, ул. Постышева, 2
Отпечатано в Китае

По вопросам приобретения литературы обращайтесь:

Челябинск, ООО «Издательство «Аркаим»,
ООО «Издательство «Урал Л.Т.Д.»
454091, г. Челябинск, ул. Постышева, 2
тел. (3512) 65-87-01 (отдел реализации)
тел/факс: 65-87-00, 65-86-97
e-mail: sales@arkaim.biz, www.millionmenu.ru

Москва, представительство ООО «Издательство «Аркаим»,
ООО «Издательство «Урал Л.Т.Д.»
107023, г. Москва, ул. Малая Семеновская, 11а, стр. 4
тел.: (095) 964-14-57, 964-14-80
e-mail: moscow@arkaim.biz

ISBN 5-8029-1038-0